



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

## Аннотация к рабочей программе практики

### Производственная практика: Научно-исследовательская работа

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	Технология продуктов животного происхождения
Квалификация	магистр
Срок обучения	2 года

Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	17 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	зачеты с оценкой 3, 1		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	1(1.1)		3(2.1)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6	1.2	1.2
Сам. работа	251.4	251.4	359.4	359.4	610.8	610.8
Часы на контроль	0	0	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	252	252	360	360	0	0

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор В.Н. Храмова дбн

доцент О.П. Серова кбн

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

**Производственная практика: Научно-исследовательская работа**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология пищевых производств**

номер протокола 2021 г.  
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств  
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от  
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

г.

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>	
Целями научно-исследовательской работы являются:	
– получение навыков решения конкретных научно-практических задач путем непосредственного участия обучающихся в научноисследовательской деятельности.	
– овладение обучающимися основными приёмами ведения научноисследовательской работы и формирование у них профессиональных компетенций в этой области.	
– сбор материалов по теме научно-квалификационной работы(диссертации).	
Задачи:	
1) формирование навыков использования методов и инструментов, необходимых для проведения научного исследования и анализа его результатов;	
2) подготовка отчетов и публикаций, отражающих основные результаты научного исследования.	
3) приобретение навыка осуществления научно-исследовательской деятельности в рамках собственных научных задач и задач кафедры:	
– планировать выполнение научно-исследовательских работ на кафедре;	
– вести научные разработки и оформлять полученные результаты;	
– представлять результаты собственной научной деятельности на семинарах, конференциях, в форме публикаций и проч.;	
– формировать заявки на ресурсное обеспечение процессов проведения исследований из различных источников, в том числе грантов;	
– проводить экспертизу научно-исследовательских проектов;	
– осуществлять профессиональные коммуникации с научным сообществом в рамках совместной работы по научным проектам;	
– составлять и оформлять научный отчет.	
4) приобретение навыка по интеграции результатов научной деятельности в образовательный процесс:	
– планировать исследовательскую, проектную деятельность обучающихся и разрабатывать рекомендации по ее организации;	
– внедрять результаты собственной научно-исследовательской деятельности в существующие образовательные программы;	
– разрабатывать научно-методические материалы для реализации учебного процесса обучающихся;	
– осуществлять профессиональные коммуникации с научным сообществом для повышения качества образовательного процесса.	
<b>ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>	
Вид практики: Производственная Тип практики: Научно-исследовательская работа Способ проведения практики: стационарная Формы отчётности по практике: отчет  Форма проведения практики: непрерывно	
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Технология молока и молочных продуктов
2.1.2	Технология мяса и мясных продуктов
2.1.3	Общая технология мясной отрасли
2.1.4	Общая технология молочной отрасли
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
2.2.2	Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения
2.2.3	Идентификация продуктов питания животного происхождения
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)</b>	

<b>УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</b>
<i>УК-4.1: Знает современные информационно-коммуникационные технологии поиска, обработки и представления информации на русском и иностранном(ых) языках в существующих академических и профессиональных сообществах</i>
Результаты обучения: студент знает основы лексики и грамматики русского и иностранного языка
<i>УК-4.2: Умеет работать с информацией и осуществляет деловую коммуникацию на русском и иностранном(ых) языках с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий</i>
Результаты обучения: студент умеет осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка
<i>УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), участия в научной дискуссии на государственном языке РФ и/или иностранном(ых) языке(ах)</i>
Результаты обучения: студент владеет навыками устной речи на русском и иностранном языке для межличностного и межкультурного общения
<b>УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</b>
<i>УК-5.1: Знает способы преодоления коммуникативных, образовательных, этнических и конфессиональных барьеров, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия при решении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: студент знает аспекты психологии, обучения и развития с учетом социальных, возрастных и индивидуальных особенностей сотрудников
<i>УК-5.2: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: студент умеет работать в коллективе для решения научно-исследовательских и прикладных задач
<i>УК-5.3: Владеет методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: студент владеет коммуникативными навыками
<b>УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</b>
<i>УК-6.1: Знает методики самооценки, самоконтроля, саморазвития и основные аспекты здоровьесберегающих технологий</i>
Результаты обучения: знает основы современных образовательных технологий, техник и практик корректирования психофизической организации личности
<i>УК-6.2: Умеет определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности для решения задач личностного и профессионального развития, принимая во внимание принципы сохранения и улучшения здоровья в процессе жизнедеятельности</i>
Результаты обучения: умеет анализировать, синтезировать и критически резюмировать информацию; находить творческие решения производственных задач
<i>УК-6.3: Владеет техникой выстраивания собственной профессионально-образовательной траектории на основе управления познавательной деятельностью путем самооценки, самоконтроля и самообразования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик</i>
Результаты обучения: владеет методологией освоения инновационных образовательных технологий
<b>ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</b>
<i>ОПК-2.1: Знает основные принципы и подходы к созданию новых продуктов питания различного назначения</i>
Результаты обучения: знает методы экспериментальной работы
<i>ОПК-2.2: Умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показателей качества продукции</i>
Результаты обучения: умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
<i>ОПК-2.3: Владеет навыками проведения мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения</i>
Результаты обучения: владеет методами экспериментальной работы
<b>ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</b>
<i>ОПК-5.1: Знает научно-практические аспекты проведения научных исследований</i>
Результаты обучения: знает устройства современной аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов
<i>ОПК-5.2: Умеет ставить задачи, планировать схему, выбирать методы и методики экспериментальных исследований и представлять результаты научных экспериментов</i>
Результаты обучения: умеет самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач

<i>ОПК-5.3: Владеет способностью самостоятельно выполнять комплексные исследования в соответствии с современным уровнем развития науки и техники</i>
Результаты обучения: владеет методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов
<b>ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации</b>
<i>ОПК-6.1: Знает опыт успешных профессионалов педагогической деятельности по образовательным программам направления "Продукты питания животного происхождения"</i>
Результаты обучения: знает основы педагогической деятельности по образовательным программам направления "Продукты питания животного происхождения"
<i>ОПК-6.2: Умеет составлять методические указания для изучения технологии и методов контроля качества продуктов питания животного происхождения</i>
Результаты обучения: умеет применять соответствующие знания на практике
<i>ОПК-6.3: Владеет навыками разработки научно-методического обеспечения образовательных программ по технологии продуктов животного происхождения</i>
Результаты обучения: владеет навыками разработки научно-методического обеспечения
<b>ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания</b>
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: знает современные достижения науки и передовые технологии в научно-исследовательских работах
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>
Результаты обучения: умеет применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>
Результаты обучения: владеет современными методами исследований